

Kuřecí kebaby

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej
sůl
petrželka
1 ks cibule
citron
bazalka
kari
pepř mletý
kerblík
4 ks prsa kuřecí
200 g játra kuřecí
tabasko

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky a naklepeme je. Marinádu připravíme z oleje, nadrobno nakrájené cibule, citronové šťávy, soli, kari koření, několika kapek tabasca podle chuti, drceného pepře a nakrájených bylinek. Marinádou potřeme kuřecí prsa a v chladu necháme odležet několik hodin. Na jehly nebo špejle střídavě napichujeme marinovaná kuřecí prsa a nakrájená játra. V rozehřátém grilu za občasného potírání zbylou marinádou kebaby zvolna grilujeme. Podáváme je s čerstvě opečenou bagetkou či s chlebem a zeleninovým salátem.

Poznámka

V zimě není problém maso připravit v troubě nebo na pánvi, i když grilované chutná přece nejlépe.